

WEIHNACHTSKLASSIKER: IRISCHER FRÜCHTEKUCHEN



Weihnachtlicher Früchte Kuchen: dieser irische Früchtekuchen ist auf vielen Teilen der Erde bekannt. Zubereitet wird er aus einem Rührteig, in den ganz viele getrocknete Früchte wie Ingwer, Kirschen, Äpfel, Feigen, Datteln, Cranberries und Aprikosen kommen. Dadurch bleibt dieser Kuchen nach dem Backen gut verpackt über mehrere Wochen haltbar und saftig. Der Kuchen wird traditionell in der kalten Vorweihnachtszeit oder auch zum Jahreswechsel (new year) gegessen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
80 Minuten



Temperatur + Heizart
140 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

FRÜCHTEMISCHUNG

Die Früchte kleinhacken und mit dem Apfelsaft oder Rum verrühren. Abgedeckt für mindestens 1-2 Stunden stehen lassen, bis die Flüssigkeit eingezogen ist.



Die Fruchtmischung vakuumieren, so zieht die Flüssigkeit sofort ein.

TEIG

Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein. Die weiche Butter zusammen mit dem braunen Zucker, Salz und Dattelsirup 4-5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und jeweils 30 Sekunden einrühren. Das Mehl mit Backpulver, Zimt, der Muskatnuss, dem Kardamom und den Nelken verrühren. Nun die Mischung gemeinsam mit den Mandeln, Pistazien, der Orangenpaste und Milch zur Buttermasse geben und zu einem festen, geschmeidigen Teig verrühren. Anschließend die Früchte unterheben.

Den Teig in einen Backring mit 22 cm Durchmesser füllen und leicht am Rand hochstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140°C O/U für 80-90 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

GLASUR

Den Frischkäse, Puderzucker, das Vanilleextrakt und den Zitronensaft verrühren den Kuchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln und gefriergetrockneten Früchten garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3



Ohne Glasur ist der Kuchen mehrere Wochen haltbar! Dazu einfach luftdicht verpacken und kühl lagern.

FRÜCHTEMISCHUNG:

- ☐ **100 g** Ingwer (kandierte)
- ☐ **60 g** Kirschen (getrocknet)
- ☐ **125 g** Äpfel (getrocknet)
- ☐ **100 g** Feigen (getrocknet)
- ☐ **100 g** Datteln (getrocknet)
- ☐ **60 g** Cranberries (getrocknet)
- ☐ **60 g** Aprikosen (getrocknet)
- ☐ **100 g** Strohrum

TEIG:

- ☐ **275 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** brauner Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **3 TL** Dattelsirup
- ☐ **4** Eier
- ☐ **350 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **1.5 TL** Zimt
- ☐ **1 Pr.** Muskatnuss
- ☐ **½ TL** Kardamom (gemahlen)
- ☐ **½ TL** Nelke (gemahlen)
- ☐ **100 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **100 g** Pistazien (gehackt)
- ☐

WEIHNACHTSKLASSIKER: IRISCHER FRÜCHTEKUCHEN



1 TL Orangenpaste



75 g Milch (lauwarm)

GLASUR & DEKORATION :



50 g Frischkäse



150 g Puderzucker



1 TL Vanilleextrakt



30 g Zitronen (Saft)



12 g Früchte
(gefriergetrocknet)



100 g Mandeln
(blanchiert)